

El “chilate” bebida tradicional de la cultura mixteca del municipio de Ayutla de los Libres, Guerrero, México.

GUERRERO- Judith†*, GUERRERO-Itzel, MUÑOZ –Iviza, ORTIZ- Zenaido.

Universidad Intercultural del Estado de Guerrero

Recibido: Agosto, 22, 2017; Aceptado febrero 9, 2018

Resumen

La bebida tradicional “chilate” es uno de los brebajes principales de la cultura mixteca en el municipio de Ayutla de los Libres, la cual es de un sabor dulce, espumoso y refrescante. El seguir elaborando esta bebida permite conservar este legado cultural que se ha transmitido de generación en generación y que forma parte de la gastronomía típica de los pueblos originarios de este municipio. Esta bebida es preparada en las fiestas tradicionales y fechas especiales en esta cultura; así como también es parte de su costumbre consumirla diariamente a medio día, ya que les da energía para aguantar una larga jornada laboral. Cabe recalcar que para realizar el presente trabajo de investigación se utilizó el método etnográfico y se hizo uso de la herramienta de observación participante y directa; para conocer el proceso de producción del cacao, la elaboración de la bebida y la importancia cultural que tiene para dicha cultura. Las personas que tengan el interés por conocer el proceso de producción del cacao y el proceso de elaboración del chilate pueden visitar las comunidades Na savi que pertenecen al municipio para degustar de una exquisita jícara de esta bebida.

Palabras claves: cacao, chilate, mixteca, Ayutla.

Abstract

The traditional drink "chilate" is one of the main culture beverage of the mixteca in the municipal of Ayutla de los Libres, which is of a sweet, sparkling and refreshing taste. In continuing the preparation of this drink help to preserve this cultural legacy that has been transmitted from generation to generation, and which is part of the typical gastronomy of the native people of this municipal. This drink is prepared in traditional festivities and special dates in this culture, as well as also is part of their custom to consume it daily at noon, since it gives them energy to endure a long work day. It should be emphasized that for the present investigation the ethnographic method and the direct participant observation tool was used; to see the production process of cocoa, the preparation of the drink and the cultural importance it has for the culture. The people who have the interest in knowing the process of cocoa production and the process of elaboration of the chilate can visit Na Savi communities that belong to the municipal to taste a delicious cup of this drink.

Keywords: cocoa, chilate, mixteca, Ayutla.

Citación: GUERRERO- Judith†*, GUERRERO-Itzel, MUÑOZ –Iviza, ORTIZ- Zenaido.. El “chilate” bebida tradicional de la cultura mixteca del municipio de Ayutla de los Libres, Guerrero, México. Foro de Estudios sobre Guerrero 2019, mayo 2018 - abril 2019 Vol. 6 No. 1 283-293.

*Correspondencia al Autor: chaattiitaa_g@hotmail.com

† Investigador contribuyendo como primer autor.

Introducción

El municipio de Ayutla de los Libres, es un municipio de historia, donde convergen dos culturas la Tlapaneca (Me'phaa) y la Mixteca (Tu'un savi) esta investigación está centrada en la cultura mixteca que durante muchos años se ha destacado por seguir conservando gran parte de su gastronomía, pero no existen escritos donde se plasmen todos esos conocimientos ancestrales.

Es necesario el rescate de los conocimientos culinarios de los pueblos originarios y esta investigación tiene aportaciones de carácter social, que desde luego implica evidencias que ayudaran a aclarar dudas sobre el proceso de producción del cacao, el proceso de elaboración de la bebida tradicional "chilate" y el valor cultural que tiene para la cultura mixteca de Ayutla de los Libres y que servirá de base para futuras investigaciones.

Cabe mencionar que dicha bebida es preparada por las mujeres de la zona mixteca de Ayutla y que ha sido para ellas todo un reto el seguir conservando esta bebida típica, ya que es un legado que le están dejando a futuras generaciones.

El cacao y su derivado el chocolate, es para los mexicanos una bebida rica en tradiciones, en sabores y preparaciones. La rica gastronomía mexicana se enriqueció con este producto dado por los dioses a los hombres del maíz. Su variedad regional es como la de muchos otros platillos o bebidas que adquieren un carácter regional como el pozole, el mole o el pulque pero que se reconocen en su mismo origen y en la historia compartida. El cacao es un alimento patrimonial, una herencia de México al mundo (Piura: 2013).

El chilate es una bebida tradicional refrescante que forma parte de la gastronomía típica de los Na savi, ya que es uno de los principales brebajes que identifica a las personas de las comunidades, debido al peculiar proceso de producción del cacao y el proceso de elaboración del brebaje, cabe mencionar que se ha ido perfeccionado de acuerdo a gustos, costumbres, mano de obra y cada vez hacen la elaboración más sencilla y rápida.

La información obtenida les permitirá a los habitantes de la comunidad de El Tepunte tener mayor información relacionada con la bebida tradicional el "chilate", de igual manera les servirá de base a investigadores interesados en el tema para futuras investigaciones.

Finalmente este artículo está estructurado con siete apartados que a continuación se mencionan: Introducción: enmarca de manera general el contenido del artículo. Objetivos: con este trabajo de investigación se pretendió documentar el proceso de producción del cacao y proceso de elaboración del chilate y el valor cultural que tiene para los habitantes. Metodología: se describe el método y las técnicas que se utilizaron para el desarrollo de la investigación. Resultados: se obtuvo amplia información con respecto al proceso de producción del cacao y el proceso de elaboración de la bebida tradicional y el valor que tiene dicha bebida para los habitantes de Tepunte de la cultura mixteca de Ayutla de los Libres. . Anexos.

Artículo**DESARROLLO HUMANÍSTICO Y SOCIAL**

En este apartado se insertó una tabla con el nombre, la edad y ocupación de los entrevistados. Conclusiones la conclusión general que se obtuvo de dicho trabajo y por último la bibliografía donde se enlistan las fuentes bibliográficas que se utilizaron para el desarrollo de este trabajo.

Objetivos

- Documentar el proceso de producción del cacao, el proceso de elaboración de la bebida tradicional el “chilate” y la importancia cultural que tiene para la cultura mixteca de Ayutla de los Libres, Guerrero.

Metodología

Para realizar esta investigación se eligió como zona de estudio la comunidad de El Tepunte perteneciente al municipio de Ayutla de los Libres, debido a que es una de las comunidades de mayor producción de cacao y porque las mujeres aún conservan el proceso de elaboración del chilate de manera artesanal.



Imagen 1 Mapa de la zona de estudio.
Elaborado por Judith Guerrero Morales

Mayo 2018 - abril 2019 Vol. 6 No. 1 283-293

Cabe mencionar que para la realización de dicho trabajo, se utilizó el método etnográfico, ya que consiste en descripciones detalladas de situaciones, eventos, personas, interacciones y comportamientos que son observables. Incorpora lo que los participantes dicen, sus experiencias, actitudes, creencias, pensamientos y reflexiones tal como son expresadas por ellos mismos y no como uno los describe. (González y Hernández, 2003).

Para la selección de la población a entrevistar se utilizó el *muestreo por bola de nieve* que consiste en pedir a los informantes que recomienden a posibles participantes. Para el trabajo de campo se hizo uso de la técnica de la observación directa y participante, como herramienta se usó la entrevista para la recolección de información.

Este trabajo se realizó en dos fases:

La primera consistió en entrevistar a productores del cacao con el objetivo de conocer el proceso de producción de dicho producto, de igual manera se llevó a cabo un recorrido por los plantíos de cacao.

La segunda consistió en entrevistar a señoras que continúan elaborando esta bebida, ya que tienen mayor conocimiento sobre cada uno de los pasos que se tienen que seguir para la preparación del chilate.

Resultados**Proceso de producción del cacao.**

La producción de cacao en la comunidad de Tepunte empezó desde hace más de 50 años, el cacao es cultivado, en ambientes húmedos y tierra fértil. Se cultivan dos variedades: el cacao rojo o morado (Tabasco) y el cacao blanco o criollo (Coapataiste) la característica principal de ambos es que producen flores y frutas en el tallo y ramas.



Imagen 2 Bellotas de cacao. Foto tomada por Judith Guerrero Morales



Imagen 3 Crecimiento de la planta del cacao. Foto tomada por Judith Guerrero Morales.

Descripción de la planta y fruto.

La planta de cacao, crece en climas cálidos y húmedos, concentrando su producción en climas tropicales. El árbol de cacao normalmente tiene entre 10 y 15 frutos, pero en algunas ocasiones puede llegar a 20 (sí se tiene buena mano). El árbol de cacao tiene hojas grandes de color verde brillante, las flores son blancas, crecen directamente en el tronco o en ramas del árbol.

Los frutos que da, tienen la forma de una capsula que son conocidas como bellotas y contienen entre 20 a 25 granos de cacao. La semilla de cacao está recubierta por una pulpa blanca, sabor azucarado y ácido. La semilla se puede chupar como si fuese la guanábana, al eliminar el mucílago o pulpa, encontramos la envoltura delgada de color rosado que constituye la cáscara de la semilla.

La siembra.

Para la siembra de la semilla del cacao, primero debe seleccionarse las que no estén picadas o comidas por algún animal, debe ser de color negro o rojo, después se siembra debajo de los árboles de sombra en un pozo de 15 a 20 cm. aproximadamente, deben sembrarse en hileras con una distancia de un metro para que la planta pueda tener suficiente espacio y crezca de tal manera que retoñe antes de la temporada de secas.

Este proceso debe realizarse en la primera temporada de lluvia.

Cabe mencionar que si las plantas son compradas se siembra en los meses de Junio y Agosto, que son las primeras lluvias del año, algunos productores mencionaron que siembran la planta cuando la luna está llena o creciente durante el año. A partir de junio hasta agosto son los meses ideales para sembrarlas, ya que mencionan que es mejor sembrarlas cuando empiezan las primeras lluvias del mes de junio.

Después de haberse sembrado el cacao, se tiene que dar un riego constante de agua para esperar su primera cosecha que puede ser de cuatro a seis años, esto si la persona que siembra tiene buena mano, sino sólo crecerá el árbol pero no dará flores y menos bellotas de cacao.



Imagen 4 *Árbol de cacao. Foto tomada por Judith Guerrero Morales.*

El cacao que se siembra en la comunidad de El Tepunte perteneciente al municipio de Ayutla de los Libres, son clasificados en dos tipos: 1) El Cacao rojo o morado y 2) El Cacao blanco o criollo. El primero, es rojo y al madurar se transforma en morado, este es originario de Tabasco pero desde hace mucho tiempo lo siembran en estas comunidades, la bebida que resulta de este tipo de cacao es conocida como “chilate del bueno”; el segundo, es verde y cuando se madura tiene un color amarillo, es originario de estas comunidades y la bebida que resulta de este tipo de cacao se le llama “chilate pobre” ya que su sabor, su consistencia y su espuma no es tan buena como el primero.

Cosecha.

La cosecha de cacao se hace en dos tipos de calidad: de primera y de segunda, llamaremos de primera calidad a las bellotas grandes y de buen color, este porque sus semillas serán las que mejor se aprovechan para elaborar la bebida y la de segunda calidad a las bellotas medianas y pequeñas, las cuales tienen menos cacao. Algunos productores cosechan entre 20 a 25 kilos durante todo el año. Pero en los meses de octubre y noviembre se cosecha aproximadamente 40 kilos, ya que en el día de muertos es cuando utilizan más este producto para elaborar la bebida tradicional.



Imagen 5 *Cacao cosechado. Foto tomada por Judith Guerrero Morales.*

Es importante mencionar que las bellotas solo puede durar de tres a cinco días máximo como fruto, ya que si se pasa de este tiempo y no se abren para obtener el cacao, las semillas empiezan a podrirse y ya no sirven para preparar el chilate, porque le dará un sabor agrio. En caso de que las bellotas estén verdes deben esperarse a que se maduren de tres a cinco días, el periodo de vida del cacao recién cortado y despulpado es de más de un año.

Secado.

Para llevar a cabo el proceso de secado, se debe abrir la bellota sacarle todas las semillas y lavarlas para después ponerlas a secar en un petate en un lugar donde les pegue el sol, en caso de no haber sol, se recoge y al día siguiente se vuelve a asolear.

Artículo**DESARROLLO HUMANÍSTICO Y SOCIAL**

Después de secarse se empieza a pelar con la mano, en caso de que la cascara este muy dura, debe tostarse en el comal por un tiempo de media hora y ahora si empezarse a pelar con la mano.

Por último, cuando los granos de cacao están pelados se ponen a secar en un petate directo al sol por lo menos tres días seguidos para que se pueda guardar en un costal o tambo y evitar que se pique debe revisarse constantemente, es decir que a el cacao ya pelado no tenga mojo, si esto resulta positivo se debe asolear bien y después volverse a guardar.



Imagen 6 Proceso de secado del cacao. Foto tomada por Judith Guerrero Morales.

Proceso de elaboración de la bebida tradicional el “chilate”.

Para la elaboración del “chilate” en esta cultura las mujeres utilizan dos tipos de cacao: el tabasqueño (rojo) y el criollo (originario de las comunidades indígenas de este municipio), del proceso de elaboración de cada variedad obtienen como resultado: el chilate tradicional y el chilate de coapataiste. Como sugerencia para elaborar el primero, el cacao no se asa sólo se remoja, mientras que para el segundo como la cascara de este cacao es dura, este si se asa y después se pone a remojar.

Mayo 2018 - abril 2019 Vol. 6 No. 1 283-293

Receta para preparar un kilo de Cacao.

Ingredientes

- 1 kg. Cacao
- 1 kg. De arroz
- 3 rajas de canela
- 4 bolas de panela
- Agua al gusto

Utensilios: metate, metlapil, molino de mano, bandeja y jícara de palo.

Proceso de elaboración

Paso 1. En la mañana del día se pone a remojar un kilo arroz y uno kilo de cacao en una bandeja grande, después de haberse remojado el cacao se le quita la cascara con la mano.

Paso 2. El cacao y el arroz se muele en el metate, ya que se haya quebrado se pone a asolear en un petate por dos horas. Con el fin de que se pueda moler más rápido y no se dañe la pasta una vez preparada.

Paso 3. Una vez seco el cacao y el arroz se repasa nuevamente, esta vez en un molino de mano para que salga más fino y se puedan moler los demás ingredientes.

Paso 4. Después de haber molido el cacao y el arroz finalmente, en el metate se muelen cuatro bolas de panela, una por una, con agua tibia para que sea más fácil de moler.

Paso 5. Una vez molida la panela se le agregan tres rajas enteras de canela, con el fin de que el aroma se impregne en la pasta.

Paso 6. Si se desea preparar la bebida en el momento se recoge la pasta en una bandeja con agua para empezar a batirlo con las manos hasta que tenga una consistencia liquida. Si el chilate queda muy espeso, se le agrega agua.

Paso 7. Por último, se empieza a espumar desde lo más alto que puedan las señoras y se sirve en una jícara de palo.

Recomendaciones para su preparación.**Importancia cultural de la bebida tradicional.**

- Es importante que la canela no se muele junto con el arroz y el cacao porque puede amargar la bebida.
- Para que el chilate tenga un buen color y una buena consistencia, al cacao y arroz seco se le muele cacao fresco.
- Si se desea guardar como pasta se recoge en una bandeja amplia. Esta puede aguantar hasta cinco días sin refrigeración.
- No se recomienda tomarlo en las noches porque hace daño.
- Si solo se quiere guardar en polvo, se siguen los mismos pasos pero al molerlo en el metate no se le pone agua. Posteriormente se embolsa y así puede tardar más de medio año guardado.

En la Costa Chica del Estado de Guerrero, existe una gran diversidad de productos de los cuales se elaboran las bebidas tradicionales que son típicas en las localidades de cada municipio que comprende esta región, cada una de los brebajes tiene su propia historia que identifican su cultura y su origen; tal es el caso del cacao que es el producto base para la elaboración de “chilate” una de las bebidas principales y representativa para las comunidades Na savi pertenecientes al municipio de Ayutla de los Libres.

Cabe mencionar que hace muchos años atrás en la cultura Tu' un savi el “chilate” se preparaba con nixtamal, pues con este ingrediente extra la bebida salía más espumosa y de un mejor color, pero al ver que se dañaba en pocas horas y la pasta no se podía guardar, las personas decidieron cambiar el proceso de elaboración y sustituyeron este ingrediente por el arroz y la canela.

El señor Emiliano Francisco Eleuterio, menciona que para su familia producir el cacao es continuar con una herencia que le dejaron sus bisabuelo, y saben que es un trabajo difícil pero que será bien recompensado con una buena jícara de chilate, ya que a través de esta bebida les seguirá dando fuerzas para seguir sembrando las plantas de cacao.

La señora María Victoria Laureano es productora de cacao, ella menciona que empiezan a sembrar desde muy jóvenes, pero en dado caso de que en la familia no haya hombres pasa a ser como un deber para las mujeres aprender a sembrar el cacao y a preparar la bebida tradicional, ya que de ahí depende su economía para poder subsistir.

Por otro lado cabe mencionar que la participación de las mujeres es muy relevante, ya que ellas son las únicas que conocen el proceso de elaboración de la bebida el “chilate”. Además de saber cómo se prepara es parte de una costumbre por que es cuando se dice que ya están preparadas para el matrimonio.



Figura 7 *Espumeando el chilate. Foto tomada por Judith Guerrero Morales*



Imagen 8 Sacando las semillas del cacao. Foto tomada por Judith Guerrero Morales.

La señora Claudia Toribio Lorenzo es elaboradora de la bebida el “chilate”, menciona que cuando ella era soltera que era importante que aprendiera elaborar esta bebida ya que si la espuma que le sale tarda durante la ofrenda que le hacen al Señor San Marcos el 24 y 25 de abril, los hombres solteros se dan cuenta que la mujer está preparada para ser una buena esposa y tendrá buena mano para sembrar el cacao.

En la región Costa Chica existe una gran diversidad de bebidas tradicionales que se elaboran en cada municipio que comprende esta región, cada una de ellas tiene su propia historia que identifican su cultura y su origen; tal es el caso del “chilate” una de las bebidas principales y representativa de los Na savi de Ayutla de los Libres.

El chilate juega un papel muy importante en las fiestas tradicionales del municipio y de sus localidades conformadas por la cultura mixteca, ya que esta también es elaborada en ocasiones especiales, además de formar parte de la alimentación de las personas. Por otra parte en la cultura Tu'un Savi, dentro de las fiestas que celebran y preparan la bebida son las siguientes:

El 24 de Abril, en honor al Señor San Marcos, en este día las personas indígenas se dan cita para hacer un rezo en el cerro más alto de su comunidad, con el fin de pedir las lluvias para sus cultivos. Un día antes todas las mujeres se reúnen para empezar con los preparativos de la elaboración de las ofrendas que van a poner como agradecimiento a este santo y como bebida principal ponen grandes cantidades de jícaras con “chilate”. El rezo de este santo se lleva aproximadamente todo un día pues los rezanderos empiezan a meter las ofrendas desde muy temprano, al término del rezo las mujeres de esta cultura también agradecen a este santo por medio de un baile tradicional llamado “El potete”, el cual es acompañado con la música de un violín y un bule.

Otra fecha muy importante para ellos es el día 2 de noviembre “Día de los Muertos”, al igual que en el rezo de San Marcos, esta bebida es ofrendada a los santos y a los fieles difuntos.

Es importante mencionar que en las mujeres de la cultura meztiza del municipio de Ayutla de los Libres, también elaboran dicha bebida sin embargo tiene su proceso de elaboración peculiar que a continuación se muestra en la siguiente tabla.

Cultural Mixteca	Cultura Mestiza
Utilizan los siguientes ingredientes: cacao, arroz, panela y canela.	Utilizan: cacao, arroz, panela y/o azúcar, canela, galletas y hielo.
En esta cultura el proceso de secado del cacao y el arroz es en uno o dos días.	En esta cultura el cacao y el arroz no se secan para molerlo.
Durante el proceso de elaboración muelen el cacao y el arroz posteriormente se le agrega la canela.	Muelen el cacao, el arroz y la canela todos los ingredientes juntos.
Consumen el chilate en jícaras grandes, esto con el fin de que las personas se llenen.	Acostumbran consumirl en un vaso y solo algunas personas utilizan las tradicionales jícaras,
Las personas acostumbran tomar esta bebida a medio día después de haber comido, ya que les da energía para que puedan aguantar una larga jornada laboral.	A diferencia de la cultura mixteca no lo toman para aguantar una larga jornada laboral sino más bien la consumen por antojo o costumbre a medio día y es acompañada por un pan llamado hojaldre.
En esta cultura no le ponen hielo a dicha bebida	En esta cultura el hielo es un ingrediente más para que se pueda consumir.
En la cultura mixteca utilizan utensilios como el metate y el molino de mano.	En esta cultura utilizan el molino eléctrico y el metate.

Tabla 1 Comparación del proceso de elaboración del chilate de la cultura mixteca con la cultura mestiza. Elaboró Judith Guerrero Morales.

Anexos

Nombre	Edad	Ocupación	Años de preparar la bebida "el chilate"
María Victoria Laureano	80 años	Ama de casa	60 años
Claudia Toribio Lorenzo	30 años	Ama de casa	15 años
Antonia Francisca García	55 años	Ama de casa	35 años
Felipa Laureano Margarita	48 años	Ama de casa	20 años
María Guadalupe Ramírez	56 años	Ama de casa	25 años
Emiliano Francisco Eleuterio	60 años	Campesino	Productor de cacao más de 40 años
Antonio García Laureano	50 años	Campesino	Productor de cacao más de 35 años

Tabla 2 Relación de personas entrevistadas. Elaboró Judith Guerrero Morales

Conclusiones

Con base a los resultados obtenidos se puede concluir que la bebida tradicional el “chilate” es la bebida principal de la cultura mixteca del municipio de Ayutla de los Libres, ya que conserva un legado que se ha transmitido de generación en generación y aún conserva su proceso de elaboración de manera artesanal sin modificar su proceso con algún tipo de ingrediente nuevo o con la tecnología avanzada

Cabe mencionar que se comprobó que el proceso de elaboración de dicha bebida varían en las diferentes localidades, ya que cada una tiene su proceso de elaboración en cuanto a los ingredientes que utilizan.

Por otro lado, las personas de la cultura mixteca de este municipio prefieren tomar una buena jícara de “chilate” que un refresco, ya que consideran que es una bebida dulce, natural y que aporta energía para continuar con las jornadas largas de trabajo en el campo. Además de que consideran que tienen un privilegio tomarla por que años atrás esta bebida fue tomada solamente por los dioses. Sin embargo, esta bebida también la preparan en fiestas en honor al Sr. San Marcos que se lleva a cabo el 24 de abril.

Durante el proceso de investigación las personas que fueron entrevistadas fueron muy atentas y participativas al dar a conocer todo su conocimiento relacionado con el proceso de producción del cacao y el proceso de elaboración de la bebida, ya que para ellos es muy importante que este tipo de trabajos se de a conocer y que las autoridades se den cuenta que existen elementos muy importante para desarrollar cualquier proyecto para contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes.

Sin embargo se considera importante seguir realizando investigaciones de cada uno de los platillos y bebidas típicas del municipio desde un enfoque histórico y cultural, esto con la finalidad de que no se pierdan los conocimientos tradicionales.

Además, este bien cultural que poseen en estas comunidades originarias del municipio de Ayutla, pueden abrir el camino para el desarrollo turístico, que permita la difusión de los bienes culturales; tangibles e intangibles, sin que su valor se vea mermado, sino más bien enriquecido por la oferta turística que generaría ganancias económicas para las familias que se han dedicado tradicionalmente a la elaboración de El Chilate; la idea de formar un pasillo turístico en lo que es el municipio de Tecoaapa y Ayutla de los Libres, Guerrero, puede constituirse como un atractivo turístico donde no solo se ofrezca el chilate, sino también la comida típica de la región.

Por lo anterior, es de importancia que las instituciones encargadas del turismo y la cultura, sean capaces de desarrollar políticas públicas enfocadas, no sólo al folclor cultural, sino también a estos tipos de bienes culturales que dan identidad a la población y que conservan una continuidad en el conocimiento ancestral mesoamericano. Para potencializar la cultura y que se valore, mantenga y se preserve para futuras generaciones.

Finalmente se recomienda promocionar la gastronomía típica del municipio mediante muestras gastronómicas dentro y fuera del municipio esto con la finalidad de difundirla desde un enfoque histórico y cultural.

Referencias

Secretaría de Cultura. (2010). Gastronomía del Estado de Guerrero. Recuperado el 23 de Junio de 2016.

<http://guerrero.gob.mx/articulos/gastronomia-guerrero/>

Piura la Dulce, (Revista Electrónica). “El Néctar de los mexicanos: el chilate de México”. México, junio, 2013.

González, J., y Hernández, Z. (2003). Paradigmas Emergentes Y Métodos De Investigación en el Campo de la Orientación. Recuperado el 28 de Mayo de 2016.

https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmuriello/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso_10/I_Etnografica_Trabajo.pdf